33e Année. — Tome LXIV — N° 1669 — Paris, 24 Juin 1926

REVUE DE VITICULTURE

LES REPERCUSSIONS DE L'EXPORTATION SUR LE VIGNOBLE FRANÇAIS

La viticulture est un des rares procédés d'exploitation du sol français qui fournisse à notre population des excédents exportables. Malgré l'accroissement de la consommation des vins à l'intérieur de nos frontières, les récoltes annuelles, très variables d'ailleurs dans leur importance, dépassent parfois de plusieurs millions d'hectolitres (ayant une valeur marchande de centaines de millions de francs), la consommation dite taxée et la consommation en franchise des droits, dont le maximum actuel peut être estimé à 65 millions d'hectolitres. Que plusieurs bonnes années se succèdent, comme cela a été le cas depuis 1920, où la moyenne des cinq années a été supérieure à 66 millions d'hectolitres pour les récoltes du vignoble français et du vignoble de l'Afrique du Nord, et le stock en excédent, qui reste surtout dans les caves des récoltants, peut atteindre de 5 à 8 millions d'hectolitres.

On a bien souvent mis en évidence l'extrême sensibilité du marché des vins. Impressionnable comme tous les organismes délicats, il réagit aux moindres événements qui menacent ou favorisent la production, et ces réactions sont toujours hors de proportion avec l'importance réelle des causes qui interviennent. C'est dire que toute action qui pourra accroître les disponibilités : augmentation des rendements, accroissement des importations, restrictions dans la consommation, la distillation, l'exportation aura un effet direct et très marqué sur la situation du marché.

Or la viticulture, envisagée au point de vue de l'étendue des surfaces cultivées, des soins donnés à la vigne, du progrès des méthodes de vinification, des perfectionnements de l'outillage mis en œuvre, est sous la dépendance directe, immédiate, de la situation du marché. Si les prix des vins restent rémunérateurs, les gains recueillis sont *remployés* à la réfection du vignoble et parfois à son extension, à l'amélioration des pratiques culturales et œnologiques ; si les prix de vente diminuent au-dessous du prix de revient, les vignes sont moins bien cultivées, produisent moins, sont parfois même arrachées. C'est ce qui explique que la viticulture connaissant alternativement des séries de bonnes et de mauvaises années, l'étendue du vignoble français n'a guère varié depuis la

reconstitution en vignes greffées, et que son étendue reste voisine de 1.500.000 hectares

Dans ces conditions, il faut s'attendre à constater une répercussion très nette de l'exportation des vins français sur le vignoble, cette répercussion pouvant être mesurée par les variations des surfaces en vignes, des types de vins ou de produits dérivés des raisins obtenus, des rendements recherchés, des prix atteints, etc... Il serait vain, pour les raisons que nous avons indiquées, de chercher à mesurer l'importance de la répercussion par les variations constatées dans les chiffres des récoltes exprimées en hectolitres. L'intervention des phénomènes naturels et des parasites de la vigne suffit à faire varier cette production du triple au simple parfois, du double au simple souvent. Les changements constatés dans les prix seraient également un mauvais critérium à adopter, car eux aussi sont sous la dépendance prédominante de l'action des parasites et des accidents météoriques.

Les exportations de nos vins devraient donc avoir une influence marquée, très apparente, sur l'état de notre vignoble.

Si la déduction logique que l'on peut faire, connaissant la sensibilité du marché des vins, n'est pas vérifiée à l'examen des faits passés et présents, cela tient à deux causes.

D'abord l'exportation des vins français intéresse une bien trop faible quantité de vins ; elle est loin d'avoir l'importance qu'elle pourrait et devrait avoir ; en deuxième lieu, les variations dans les quantités de vins exportés (années de guerre mises à part), sont trop peu sensibles pour que leur action puisse être constatée par les moyens que nous avons proposés ; d'autres facteurs agissent, chaque année, avec une intensité bien plus grande, pour contrebalancer l'action supposée des exportations.

Ces vérités ont été mises en évidence, à la *Semaine nationale du Vin*, aussi bien par M. Dupeyrat que par M. Pastre, dans deux rapports très documentés, dont les conclusions sont encore présentes à tous les esprits. Nous sommes convaincus que nos collègues M. de Mun et M. Pastre démontreront cette fois encore que nos exportations de vins sont loin d'être ce que nous devons souhaiter qu'elles soient et qu'ils montreront qu'alors que nos importations augmentent pour atteindre les environs de 8 millions d'hectolitres (Algérie-Tunisie comprises), nos exportations décroissent constamment et régulièrement pour n'être plus que de 1.800.000 hectolitres environ. La France, premier pays viticole du monde, qui peut surproduire, n'exporte pas le 1/30 de sa production (3 %) et *importe quatre fois plus.* Je suppose que nos collègues s'étonneront comme nous de ce paradoxe et qu'ils proposeront des moyens pour modifier cette situation insensée, en fixant les bases d'une meilleure *Politique du Vin.*

Pour nous, respectueux du programme que les organisateurs de cette semaine nous ont tracé et soucieux de ne pas entrer dans le domaine réservé à M. de Mun et à M. Pastre, nous nous sommes borné à rechercher dans le passé et dans le présent une corrélation entre les courbes représentant les exportations de nos vins et les autres courbes mesurant la situation du vignoble français. D'autres comparaisons ont été faites en ce qui concerne la nature des plants

cultivés, nature qui pourrait être dictée, dans certains cas, par le goût de la clientèle étrangère, par les débouchés offerts à tel ou tel produit ; de même pour les procédés de vinification. Nous avouons sans plus longs développements que cette étude ne nous a conduit à aucune conclusion affirmative. Tout démontre au contraire, l'absence de répercussion, dans le présent et dans le passé, de nos exportations de vins sur le vignoble de France. Et pourtant tout démontre aussi que la répercussion pourrait être très grande et très favorable, si nos exportations étaient portées au point qu'elles devraient, en toute justice et en toute logique, atteindre dans l'état actuel de notre production.

Les variations très importantes constatées dans l'état du vignoble, pris dans son ensemble, ou envisagé dans chacune de ses régions, ont d'autres causes, variées, ici sociales, là techniques, ailleurs économiques et ces causes capitales annihilent aisément l'action d'ailleurs très hypothétique des exportations dont nous avons signalé le caractère dérisoire. Cela est évident pour les régions productrices de vins courants ; M. de Mun nous dira si cette assertion se vérifie dans les régions productrices de grands vins et de vins de liqueur.

La conclusion de nos recherches est donc catégorique et négative. « Dans les « cinquante dernières années au moins, les exportations de vins n'ont pas joué « en France le rôle salutaire qu'elles auraient dû et pu avoir sur la prospérité, « l'extension, le perfectionnement de la viticulture et de la vinification fran- « çaise ; les progrès se sont réalisés en dehors de leur action et, dans les périodes « critiques, la viticulture a été sauvée, de justesse, sans que les exportations « soient intervenues pour rétablir la situation. Notre production, notre viti- « culture ont été privées, pendant cette période, de ressources très importantes, « qui auraient servi à améliorer la situation économique du pays à l'intérieur, d'abord, et aussi sur le marché mondial. »

Messieurs, nous avons compris que cette conclusion, purement négative, ne pourrait vous suffire. Vous travaillez, et nous travaillons avec vous, surtout pour l'avenir. Il est de notre devoir d'envisager ce que nos exportations pourraient faire en faveur de la viticulture ; il nous est en outre permis d'indiquer au passage quelques-unes des raisons qui expliquent la faillite ou l'insuffisance du rôle de nos exportations de vins, que nous venons de constater. Nous devons aussi indiquer des remèdes possibles.

Cette tâche constructive a déjà été entreprise, lors de la Semaine nationale du Vin ; elle sera certainement avancée par mes honorables collègues M. de Mun et M. Pastre. Des réunions fort importantes, internationales, organisées sur l'initiative de M. J.-H. Ricard, en ont étudié les moyens de réalisation, au lendemain même de la première Semaine nationale du Vin ; l'Institut international du Vin s'en préoccupe ; la Commission d'Exportation des vins de France y consacre toute sa grande activité ; les Confédérations générales de vignerons ont compris, elles aussi, l'intérêt de cette grave question. Toute contribution, si modeste soit-elle, à cette œuvre généreuse, doit être bien accueillie.

Il nous semble, en premier lieu, qu'à côté des difficultés d'ordre fiscal, ferroviaire, douanier, prohibitionniste, dont nos collègues nous entretiendront, un inconvénient grave existe qui tient à la nature même du commerce d'exporta-

tion. On voudrait que celui-ci soit très souple, capable de réduire ses ventes les années de disette, sans perdre de clients, et d'augmenter (certaines années, de doubler, de quadrupler) ses expéditions lorsque le marché intérieur serait encombré. Sans doute, lorsque les prix baissent à la production, on devrait voir affluer les exportateurs dont le bénéfice, en ce cas, serait considérablement accru, les prix de vente à l'étranger pouvant être plus aisément stabilisés. Mais le commerce d'exportation des vins, même des vins de consommation courante sera longtemps, nous semble-t-il, plus rigide, du fait même que la recherche d'une clientèle étrangère nouvelle est une tâche de longue haleine, et aussi qu'il y a grand danger de la perdre, une fois trouvée, si on ne la satisfait pas régulièrement. Il faudrait pouvoir trouver un volant, atténuant les à-coups dans le ravitaillement du commerce d'exportation. Le rechercher, c'est poser aussitôt la question financière, celle du crédit et des questions de pure technique vinicole qui nous entraîneraient hors de notre sujet. Ayant signalé au passage, et à sa place croyons-nous, c'est-à-dire en tête de nos préoccupations, ce point particulièrement délicat, montrons, à notre tour, le rôle qui revient de droit à nos exportations dans l'Economie viticole française, rôle qu'elles joueront si nous le voulons, si nous faisons pour cela tous les efforts nécessaires.

Avant nous, le regretté Ch. Tallavignes et plus récemment M. P. Gouy ont tracé, dans la *Revue de Viticulture*, tout un programme d'action et montré ce que notre exportation devrait être. D'accord avec eux, nous résumons ainsi ce que la viticulture est en droit d'attendre de nos exportations enfin organisées.

Supposant le problème résolu (et nous ne nous dissimulons pas les difficultés de cette résolution), nous trouvons dans les exportations des produits de la vigne le véritable remède à la crise de surproduction, conséquence du progrès technique réalisé en viticulture. Ce sont elles qui, pouvant absorber jusqu'à 10 et 15 millions d'hectolitres de vins, ou, en partie, d'autres produits de la vigne, rendraient à la production viticole la sécurité et la prospérité. Elles moraliseront, en quelque sorte, le marché, supprimant la spéculation, le jeu, alimentés aujourd'hui par les achats sur souche, les ventes à découvert ; elles feront disparaître les négociants improvisés, nés de la guerre et des périodes de déséquilibre. Elles aideront la viticulture à s'orienter résolument et sans crainte de déficit injuste vers les progrès techniques, la recherche d'autres industries que la vinification. Nous faisons ici allusion à la clientèle des pays secs qui pourraient absorber des quantités considérables de produits viticoles si la même politique était suivie pour les mûtés, les moûts concentrés, les confitures de raisins, que pour les vins faits. Ce sont les exportations aussi qui permettront, en assurant un débouché aux vins corsés, généreux, aux excellents vins de liqueur que nous pouvons produire sur tout le littoral méditerranéen, la substitution aux cépages de grosse production des cépages de qualité, Morrastel, Grenache, Maccabeo, Carignane, ou tout au moins leur prédominance sur les Aramons.

Assurés du lendemain, à l'abri des variations irrationnelles et imprévisibles dont la viticulture est aujourd'hui la victime, et qui poussent au *malthusia-*

nisme viticole, les capitaux se dirigeront plus volontiers vers la mise en rapport des régions les plus arides de notre France, où la vigne seule peut faire des merveilles. La population se maintiendra ou reviendra dans ces centres prospères, ayant les garanties d'avenir qui, à l'heure actuelle, font défaut et qui justifient l'exode rural que nous constatons même dans les régions viticoles.

Pendant ce temps, les étrangers amateurs des produits de la vigne qu'ils auront appris à mieux connaître, viendront de plus en plus nombreux sur notre sol de France se familiariser avec eux ; dans ce siècle de la publicité, de la propagande par l'exemple, notre viticulture jouera, sur place et au-delà de nos frontières, le rôle auquel elle est prédestinée : « Enrichir la France, la faire connaître et aimer. »

Il appartient à notre section, à la Semaine d'Exportation des produits agricoles, de donner à la viticulture, grâce à la meilleure diffusion de ses produits, l'occasion d'améliorer sa participation dans nos échanges internationaux. La viticulture française est prête à répondre à toutes nos demandes de collaboration. Elle est dès aujourd'hui capable de s'adapter aux exigences des consommateurs étrangers. Mais c'est à vous, Messieurs, qu'il appartient de lui faciliter l'accès des marchés qu'une mauvaise organisation rend aujourd'hui inaccessibles aux produits excellents et abondants qu'elle peut élaborer.

Nous proposons à votre assentiment la résolution suivante :

La Deuxième Section de la Semaine d'Exportation des produits agricoles, ayant constaté que la viticulture française peut mettre à la disposition de notre commerce d'exportation des quantités de produits de la vigne, dont la valeur d'achat se chiffre par plusieurs centaines de millions ;

Convaincue que si des débouchés lui étaient assurés, la viticulture française pourrait encore accroître la quantité et la valeur des produits exportables ;

Certaine que ces exportations, enfin organisées, facilitées et assurées, seraient le meilleur remède préventif aux crises de surproduction et d'encombrement qui menacent périodiquement la viticulture et le commerce des vins français, crises qui s'annoncent avec une gravité accrue, pouvant être mortelle dans les années prochaines ;

Invite le Bureau de la Semaine à demander aux Pouvoirs publics que le commerce d'exportation de nos vins soit encouragé, soutenu par le crédit des organismes d'Etat ;

Que dans les traités de commerce à intervenir, nos vins soient défendus, favorisés et non sacrifiés ;

Que, d'une manière générale, une *Politique du Vin* soit établie et suivie, telle qu'elle a été définie par la Semaine nationale du Vin de juin 1922.

P. MARSAIS.
Ingénieur Agronome.

(1) Rapport présenté à la Semaine d'exportation des produits agricoles.

L'AGRICULTURE ET LES ASSIGNATS

La presse quotidienne est remplie de considérations sur la variation de la monnaie, la hausse de la livre, la défense du franc, etc. Tous les jours des gens bien intentionnés, la plupart des docteurs en bonnet carré ou des mandarins à quarante-quatre boutons apportent des solutions plus ou moins mirifiques qui doivent en un clin d'œil ramener la prospérité dans le pays et des tonnes de papier-monnaie dans les caisses publiques. Ces phénomènes ne sont pas nouveaux, il suffit pour s'en convaincre de lire l'ouvrage récent de MM. Gignoux et Leguen (1) pour constater qu'à l'époque de la Régence, au moment où Law avait enrichi fabuleusement le Français à l'aide de papier (?), les finances étaient en piteux état et les mêmes docteurs donnaient les mêmes conseils... avec la même suffisance et la même efficacité. Ne sommes-nous pas un peu dans la même situation et malgré l'abondance de francs-papier, ne sommes-nous pas pauvres ? N'est-ce pas une illusion que tout cela ? Il suffit d'observer un peu ce qui se passe chez nous pour remarquer que nous avons encore l'illusion de la richesse comme cela s'est produit et se produit toujours dans les pays où l'on a fait de l'inflation. Nous laisserons de côté l'ensemble du pays pour ne nous occuper que des agriculteurs. Certes, l'aisance paraît grande dans les campagnes (elle est en effet réelle dans une certaine mesure) et comme le faisait remarquer récemment M. Caziot dans la *Revue*, les paysans ont de l'argent *placé*... et leurs bâtiments en mauvais état ; mais ce qui est plus frappant, c'est que le paysan se croit à l'abri des désastres monétaires et il est *franchement inflationniste*, car il n'a jamais vu autant d'argent qu'aujourd'hui. Les histoires abracadabrantes imaginées par quelques politiciens en mal de réclame électorale trouvent près de lui un crédit illimité. Il y a là, à notre avis, un gros, très gros danger que les élites agricoles doivent s'efforcer de faire disparaître. Certes, nous ne voulons pas dire que la situation soit désespérée, mais il nous semble que le devoir est de dissiper ces illusions et qu'il faut répéter que la France se relèvera quand elle aura conscience de sa situation et des *sacrifices qu'elle devra s'imposer* pour reprendre sa vie normale, comme d'ailleurs cela s'est passé dans tous les pays qui ont remis de l'ordre dans leurs affaires. Les agriculteurs sont presque tous d'anciens combattants et nous estimons qu'on doit leur parler le langage qu'ils entendaient et comprenaient lorsque l'ennemi était sur le sol français.

Pour combattre ces erreurs, il n'est pas besoin de regarder ce qui s'est passé récemment dans de nombreux pays d'Europe (quoique cet examen ne serait pas inutile), mais il suffit de jeter un coup d'œil sur l'histoire de notre propre pays, histoire bien souvent ignorée d'ailleurs. M. Marion, professeur au Collège de France, (auteur d'une histoire financière de la France), qui connaît particulièrement ces questions, nous donne quelques aperçus suggestifs sur ce sujet (2) en exposant les déboires des agriculteurs au temps béni

(1) *Le Bureau des rêveries*. Grasset, éditeur.
(2) *Le Cultivateur français*.

des assignats, où l'on pouvait se procurer une livre de pain pour 50, 60, 150 fr., un dindon pour 1.800 fr., une paire de sabots pour 250 fr. (5 sous avant la Révolution), une livre de sel pour 35 fr. L'agriculteur, qui ne vend que des choses indispensables, pense échapper au désastre, puisqu'on lui paye ses produits au cours de la monnaie du jour : là est son erreur. En effet, les troubles monétaires, quand ils atteignent ces proportions, produisent inévitablement des troubles et principalement dans les villes : il est inutile de rappeler le proverbe « *Ventre affamé n'a pas d'oreille* », il est connu dans les campagnes. Or la foule des villes réclame à ce moment des vivres et la plus grande préoccupation des gouvernants du moment (qui en général perdent la tête) est d'apaiser la faim ; et l'on se retourne alors vers l'agriculteur pour exiger de lui ses produits à des prix ridicules et cela *même par la force*. A cette époque (la Révolution), on réclamait les fers pour les affameurs publics et l'on proclamait que le droit de propriété n'est pas celui d'affamer les citoyens, les produits de la terre étant *comme l'air propriété commune de tous les hommes ?* (Voir les procédés courtois qu'employaient les représentants des Soviets pour se procurer le nécessaire chez les paysans russes). Plus tard lors de la chute complète de la valeur du papier, le gouvernement décréta les maximums pour les prix du pain et des objets de première nécessité. Toute infraction est punie de la peine capitale. On lâche dans les campagnes l'armée des agents chargés d'opérer ce travail. Chaumette, procureur de la commune de Paris, demande « qu'elle (cette armée) soit suivie d'un tribunal incorruptible (naturellement) et redoutable et de l'instrument fatal qui tranche d'un seul et même coup les complots et les jours de leurs auteurs : qu'elle soit chargée de forcer l'avarice et la cupidité à dégorger les richesses de la terre, nourrice inépuisable de tous ses enfants ». (A noter qu'à cette époque heureuse la terre était sans doute capable de produire seule après la suppression de ceux qui la cultivaient). Il va sans dire que malgré la présence des tribunaux incorruptibles, les réquisitions se faisaient avec le plus grand désordre et qu'elles donnaient lieu aux plus honteux trafics : même en période de révolution, il y a des hommes accessibles à la corruption. La loi du maximum était évidemment une absurdité, puisqu'on ne pouvait fixer le prix des choses à l'aide d'une monnaie qui ne valait rien. Le résultat fut, bien entendu, opposé à celui que l'on recherchait. Les cultivateurs ne pouvant plus retirer le moindre profit de leurs blés, s'abstinrent tout simplement d'en semer et la disette s'accrut. Un cultivateur écrit en 1794 : « L'agriculteur vend ses blés au tarif légal et il ne peut rien obtenir à des prix équivalents. A-t-il besoin d'un garçon laboureur, il n'en trouve pas si on ne le paie 240 et 300 livres pour huit mois de service au lieu de 72, prix de la taxe. Pour un journalier, il est obligé de payer aussi le quintuple de la taxe... En 1790, il en coûtait 24 sols pour faire ferrer un cheval des quatre pieds, trois ans après il en coûte 6 francs. En 1790, un harnais de cheval de limon coûtait 40 à 50 livres. Ce prix est porté à 150 livres. Enfin, il est de toute impossibilité que le laboureur subsiste si l'on ne rétablit pas une juste proportion entre le prix du blé et le prix des denrées et des salaires d'ouvriers nécessaires pour sa production et sa récolte. »

Que les agriculteurs méditent les plaintes de cet ancêtre (peut-être était-ce un grand ancêtre), ils ne seront pas plus à l'abri du désastre que les autres citoyens en cas de catastrophe financière : il faut quitter ces illusions et ne pas se désintéresser de la question : cette richesse est fictive ; seule celle que l'on se procure par le travail est réelle et les bénéfices sont moins fabuleux que ceux que nous voyons aujourd'hui. Il ne doit pas non plus prêter l'oreille à ceux qui promettent un ordre social dans lequel la justice absolue régnera et où tout viendra sans effort ; l'exemple des événements récents en Russie doit les faire réfléchir : c'est le devoir des élites agricoles de combattre toutes ces chimères et de ramener l'ordre dans les cerveaux, première condition pour le ramener dans le pays (1).

M. Cercelet.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de mai 1926 (H. A.). — Le Congrès de la Confédération générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest, à Angers (Auguste Chauvigné). — Nouvelles de l'Aube (F. D.). — Nouvelles des Hautes-Pyrénées (J.-Ch. B.). — A vol d'oiseau de Paris à Montpellier par Bordeaux (Labergerie). — Possibilités d'exportation offertes par le « grape-juice » aux viticulteurs de France et d'Algérie. — Fûts et mèche (L. Mathieu). — Institut œnotechnique de France. — Bibliographie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de mai 1926. — La hausse enregistrée le mois dernier s'est maintenue sur les places méridionales. Les renseignements relatifs aux sorties, à la consommation et aux stocks des vins pendant le mois de mai ne peuvent que renforcer cette situation.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1925	1924	1925	1924	1925	1924
1. Octobre.....	7.445.822	7.299.517	4.696.895	4.320.132	13.597.630	13.043.353
2. Novembre...	4.801.616	4.758.044	4.331.228	4.181.393	13.796.654	13.368.569
3. Décembre...	4.710.672	4.046.933	3.940.125	3.792.925	12.670.182	13.165.018
	1926	1925	1926	1925	1926	1925
4. Janvier.....	5.029.233	4.499.489	4.653.261	4.262.931	13.303.255	13.122.112
5. Février.....	5.056 414	4.118.457	4.252.530	3.873.327	13.396.063	13.060.321
6. Mars.....	5.237.104	3.909.025	4.198.465	3 648.345	13,619.386	12.932.471
7. Avril.....	5.056.038	4.222.949	4.757.993	4.244.994	13.652.842	12.959 191
8. Mai.....	4.616.161	3.999.447	4.532.060	4.123.887	13.302.697	12.322.682
Totaux	42.698.965	36.853.861	35.362.557	32.447.934	13 302.697	12.322.682

En effet, les sorties de la propriété se sont inscrites avec 4.600.000 hectolitres, contre 3.900.000 pour le mois correspondant de 1925, donnant un total

(1) Pour de plus amples renseignements, on peut lire « Les Assignats », par Morini-Comby, Nouvelle librairie nationale, 1925.

de 42.700.000 hectolitres pour les 8 premiers mois de l'année, supérieur de près de 6 millions d'hectolitres aux sorties des mêmes mois de la campagne précédente.

Pour la consommation, 4.500.000 hectolitres ont acquitté les droits de circulation, soit 400.000 hectolitres de plus qu'en mai 1925 ; le total de la consommation taxée pour les huit mois est de 35.300.000 hectolitres contre 32.400.000 pour la même période de la dernière campagne.

Les stocks du commerce sont en baisse de 300.000 hectolitres sur le mois dernier, avec 13.300.000 hectolitres, contre 12.300.000 à fin mai 1925.

Si la floraison semble s'être assez bien effectuée dans les régions méridionales, les appréhensions sont grandes dans le centre et le nord, où le mauvais temps qui persiste fait craindre un désastre au moment prochain de la fleur. De même, les risques d'éclosion des maladies cryptogamiques sont grands du fait du printemps déplorable qui a *sévi* presque partout.

H. A.

Le Congrès de la Confédération générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest, à Angers

La jeune mais vaillante Confédération des Vignerons qui groupe les quinze départements dépendant de la Vallée de la Loire, n'attend pas, selon la formule classique, « le nombre des années » pour affirmer sa valeur et, surtout, celle de la cause qu'elle défend, celle des apôtres qui y prêchent la vérité viticole, celle aussi des énergies qu'elle met en œuvre.

Elle vient de tenir à Angers, avec un intérêt grandissant, son deuxième Congrès dont le programme comportait, sous la présidence de M. Jules Gautier, l'examen des questions qui préoccupent le plus l'attention des viticulteurs de cette région centrale.

De nombreux délégués de presque tous les départements groupés se sont rendus au centre de ce beau vignoble de l'Anjou, où toutes les personnalités locales de la viticulture et de l'œnologie ont fourni les ressources de leurs connaissances et, aussi, de l'hospitalité qu'ils savent pratiquer les mains tendues et le cœur ouvert.

M. le Dr Maisonneuve, le dévoué président de l'Union des Viticulteurs de Maine-et-Loire, M. Moreau, le si distingué directeur de la Station œnologique, M. Métayer, directeur des Services agricoles et M. Garnier, l'actif secrétaire général de la C. G. V. C. O., assistaient le président.

Dans une séance préparatoire, le Conseil d'administration, le samedi matin 12 juin, avait posé les principes des vœux des rapporteurs et, le soir, en séance générale, devant une nombreuse assistance, la discussion fut ouverte.

La question de la coopération fut abordée en ce qui concerne le délai pour l'assujettissement à l'impôt et la distinction qu'on doit faire en faveur des associations qui n'ont pour but, sans bénéfice pour personne, que de donner aux petits acheteurs les mêmes avantages qu'à ceux qui achètent par quantités considérables. Les viticulteurs ont affirmé une fois de plus leur volonté de favoriser l'essor de la coopération si profitable au progrès rural.

La protestation contre le décret du 15 août 1925 qui prescrit au vigneron d'indiquer le degré alcoolique du vin vendu par lui au commerce de détail, a été présentée par le rapport de M. Chatroussé. Ce distingué collègue a reçu l'approbation de l'assemblée en démontrant que, dans nos contrées, le vin n'est pas, comme dans le Midi, acheté au degré, mais seulement pour ses qualités locales, de fraîcheur et de bouquet, et un vœu en ce sens a été émis à l'unanimité.

Le sucrage, le vinage et les moûts concentrés ont encore fait les frais d'une chaude discussion, à l'occasion du très remarquable rapport de M. Moreau, l'un des œnologues les plus éminents des régions centrales, auteur de mémoires appréciés sur toutes les matières de la vinification. Il n'eut pas de peine à se faire approuver dans sa théorie qui repousse tout ce qui est sucrage entraînant le mouillage et la fraude, mais qui recommande la chaptalisation dans le cadre des règlements actuels qu'on doit maintenir en vigueur.

Le rapport très fortement documenté de M. de Camiran traita le problème éternel des tarifs de chemins de fer et de l'exportation des vins. Trois vœux en furent le résultat dans les termes ci-après :

1° Que pour faciliter l'indispensable exportation, les pouvoirs publics mettent toute leur énergie à obtenir des avantages pour les vins français ; qu'ils sollicitent, en particulier, le tarif minimum dans les pays qui viendraient à renoncer au régime sec ;

2° Que les droits de douane élevés, en rapport avec la valeur du change, viennent réduire l'entrée des vins étrangers en France, réduction d'autant plus impérieuse qu'en les circonstances actuelles, notre pays doit vivre sur lui-même et ne pas importer les produits qu'il obtient de son sol ;

3° Que la Commission des chemins de fer obtienne des Compagnies le plus sérieux effort pour réduire les prix de transports par voie ferrée pour les vins destinés à l'exportation ; que la réduction de 35 %, applicable à partir de 800 kilomètres jusqu'à la gare frontière, le soit aussi pleinement pour un parcours de 500 kilomètres ; que cette réduction, accordée à titre temporaire, et seulement jusqu'au 1er janvier 1926, le soit définitivement.

Enfin, la discussion soulevée déjà depuis longtemps par les appellations d'origine et le projet de loi Capus fit l'objet du rapport de M. André Richard.

Cette proposition du député de la Gironde tend à modifier la loi de 1919 sur les appellations d'origine, notamment en ce sens : « Pour les vins, l'aire de production et l'encépagement conditionnent principalement leur appellation d'origine ». Le Congrès demande au Parlement de voter, au plus tôt, cette proposition de loi.

Après le vote d'une série de rappels de vœux anciens, les Congressistes se réunirent en un excellent banquet et le lendemain dimanche 13 juin, une visite de la belle Foire-Exposition d'Angers permit d'assister à la conclusion du concours organisé pour l'habillage de la « Bouteille d'Anjou ».

Dans l'après-midi, sous un ciel qui avait consenti à sourire, une excursion entraîna les congressistes sur les côtes du Layon réputé. Il y eut de multiples et copieuses dégustations dans les crus renommés, notamment à Mur, au Château de Perray-Jouannette chez M. Ronsin, et au Château du Breuil, chez M. Hamon, vignerons-propriétaires à l'aimable accueil et dangereux tentateurs par les flacons les plus précieux où la vigne d'Anjou a mis toutes ses délicatesses.

De là la caravane dévala vers la Loire, traversa le fleuve et remonta au faîte de la coulée de Serrant, au Château de La Roche-aux-Moines appartenant à M. Benz. Sur ce rocher, dominant le plus extraordinaire et majestueux panorama, les vignes sont soignées avec amour, les vins ont un charme unique appuyé sur une antique renommée et on ne sait ce qu'on admire le plus, du site, du nectar, ou de la courtoisie du propriétaire qui en dispose.

Auguste Chauvigné.

Nouvelles de l'Aube. — L'année 1926, qui avait débuté au départ de la végétation en mars avec une température élevée, laissait espérer, malgré que le bourgeonnement ne soit pas très fructueux, une récolte moyenne. Mais cela n'a pas eu de suite, ce commencement de chaleur a amené vers la mi-avril des orages avec de fortes pluies et grésil et un abaissement de température avec gelée.

Certains endroits avaient encore été épargnés, mais le mois de mai continuant à être très mauvais, pluies et neiges, il est survenu un nouvel abaissement de température le 9 où le thermomètre descendait à 7 degrés au-dessous de zéro. Cette forte gelée enlevait à peu près toute la récolte, on estimait à plus de 80 % les dégâts en résultant.

Si le beau temps était revenu aussitôt, on pouvait croire que les bourgeons qui restaient étaient sauvés et que des contre-bourgeons sortiraient avec quelques raisins ; le contraire s'est produit, les contre-bourgeons n'ont pas donné de fruits et les quelques bourgeons qui avaient été épargnés sont bien aventurés.

Dans ces conditions et sans rien préjuger des maladies inévitables qui ne

manqueront pas de s'abattre sur le vignoble avec une humidité telle que nous l'avons, la récolte sera à peu près nulle.

Quant au commerce, cela n'aura aucune influence sur les cours, en raison des prix élevés qui se sont succédé, les vignerons ont vidé leurs caves. Malgré ces prix élevés, la récolte nulle pour cette année et la hausse continue de toutes les denrées sont loin d'encourager les vignerons. — F. D.

Nouvelles des Hautes-Pyrénées. — Nous n'avons eu jusqu'à présent que de rares journées de vrai printemps, les pluies ont été fréquentes, et les soirées très fraîches ; aussi, dès que les premières pousses de la vigne se sont montrées, nos viticulteurs, instruits par l'expérience, se sont hâtés d'effectuer les traitements.

Est-ce pour cette raison qu'on ne constate pas de maladies d'aucune sorte, ni le Mildiou, ni l'Oïdium n'ont fait encore leur apparition.

Aussi, de ce côté, est-on pour l'instant bien rassuré.

La végétation des vignobles n'a pas atteint le développement normal qu'elle devrait avoir à pareille époque, les pousses sont chétives, les feuilles peu développées, et de teintes souvent rougeâtres, tout au moins dans les terrains argileux.

Ceci semble dû à l'excès de pluies.

Cependant, les mannes sont nombreuses, et paraissent bien développées, la floraison est avancée presque partout, et jusqu'à ce jour, le vignoble donne bon espoir. — J. Ch. B.

A vol d'oiseau de Paris à Montpellier par Bordeaux. — La semaine dernière, le parcours par chemin de fer de Paris à Montpellier par Bordeaux, Toulouse, et Cette, a fait défiler devant mes yeux une grande partie du vignoble français, et des territoires agricoles variés. Il semble, et cela est conforme à tous les renseignements, que nos récoltes sont très endommagées par les intempéries de toutes sortes, les mauvaises herbes envahissent des champs entiers de céréales, et ceci à peu près partout.

La vigne est très en retard, sauf dans les environs immédiats de Montpellier, mais jusqu'à Carcassonne et même Narbonne, les développements des rameaux et des feuilles sont faibles. Dans les environs de Carcassonne et de Narbonne, il a été possible de voir des champs de céréales commençant à verser sous le coup des vents violents. Dans des prairies, des foins mouillés se perdaient sous la pluie, malgré le zèle et l'ardeur des cultivateurs empressés à les soigner.

Il y a une impression pénible à constater de visu les pertes qui affligent les malheureux agriculteurs, et à comparer les faits avec les affirmations criminelles qui essaient d'opposer la prétendue prospérité du paysan agriculteur avec la misère de l'industriel et du commerçant.

Ces derniers n'ont évidemment pas tout bénéfice sans peine, mais ils ne dépendent pas des phénomènes météorologiques que nulle prévision ne permet d'éviter en tout ou en partie.

L'année s'annonce franchement médiocre au point de vue agricole, et rien ne pourra compenser les pertes dès maintenant acquises. — Labergerie.

Possibilités d'exportation offertes par le « grape-juice » aux viticulteurs de France et d'Algérie. — Possesseurs avant la guerre d'un vignoble important en Virginie et, obligés par les lois de prohibition en vigueur dans cet Etat, de chercher à utiliser nos raisins pour toute autre chose que pour faire du vin, nous nous étions naturellement orientés vers la fabrication du « grape-juice ». La mise au point de nos procédés était terminée et nous allions commencer la fabrication industrielle lorsque survint la guerre.

Les antiferments ne sont pas autorisés aux Etats-Unis. La consommation est uniquement due à la pasteurisation du moût.

Le cépage qui donne le « grape-juice » le plus apprécié est le « Concord ».

Le « Concord » est cultivé dans les vignobles de l'Est et surtout dans le Chauteuqua Belt » sur les bords des grands lacs. Le « grape-juice » est né dans l'Est. C'est la Welch's Grape Juice C° qui l'inventait il y a quelque soixante ans dans le but de permettre aux ministres du culte de boire du jus de raisin sans alcool. La Californie commença timidement la fabrication du « grape-juice » vers 1912. Les raisins de Californie (variétés Vinifera) donnent un « grape-juice » peu apprécié, le « grape-juice » est rarement consommé sans Soda Water. Les raisins foxés tels que les Ives et le Concord cultivés dans l'Est conviennent très bien à sa fabrication. Ce serait une grave erreur de croire que parce que les raisins du Bordelais et de la Bourgogne donnent des vins de luxe, leurs moûts pasteurisés donneraient des « grape-juice » supérieurs aux autres. Le « grape-juice » a la saveur du raisin qui a servi à le fabriquer. Il ne s'y développe aucun bouquet et il serait antiéconomique d'enlever à leur fonction naturelle, qui est de fournir des vins exquis, des raisins donnant des moûts peu ou point supérieurs aux autres.

Par contre, certaines régions d'Algérie produisent des raisins fortement foxés qui donneraient d'excellents « grape-juice » (les régions de Mascara, d'Aïn-Bessen, de Medea par exemple). Quand je dis d'excellents « grape-juice » je veux dire un « grape-juice » convenant au consommateur américain.

La fabrication du « grape-juice » n'est pas compliquée. Elle l'est d'autant moins que le consommateur n'est pas très difficile sur la limpidité du « grape-juice ». Il a pris l'habitude du Welch's qui avait l'apparence d'un vilain vin rouge cassé. Toutefois, il y aurait un très grand intérêt à rechercher la limpidité absolue, mais c'est un problème assez délicat. En 1914, il n'avait pas été résolu.

Si la fabrication ne présente aucune difficulté, il n'en est pas de même de la vente.

En l'organisant, il convient d'abord de ne point s'illusionner sur les prix de vente possibles. Le grape-juice n'est pas un produit de luxe. C'est une boisson d'usage courant. On en consomme très peu en famille. Il est surtout débité dans les « soda fountains », étendu de soda Water et il doit pouvoir concurrencer les autres boissons hygiéniques débitées par ces mêmes établissements.

Le grape-juice est toujours vendu en bouteilles, bouteilles de 1/4, 1/2, 1 litre pour l'usage familial, 2 et 4 litres pour les soda foutains.

Le grape-juice, de provenance française, devra être vendu de la même façon et il n'y a aucune raison pour qu'il soit vendu plus cher que le produit américain qui répond à merveille aux goûts du pays. Mais, étant donné la cherté de la verrerie en France, les frais d'emballage, de transport, de casse et de douane, l'introduction sur le marché américain du grape-juice français, mis en bouteille en France, n'est pas possible.

Le grape-juice français doit être introduit aux Etats-Unis en fûts. Il sera acheté par des « bottlers », maisons mettant en bouteilles. Le transport du grape-juice en fûts doit être possible. Des expériences concluantes ont été faites aux Etats-Unis, vers 1912, sous la direction de notre éminent ami le professeur Alwood, chef œnologiste du département de l'Agriculture à Washington. De l'apple-juice, fermentant plus facilement encore que le grape-juice, fut expédié avec succès de Washington à Chalottes-Ville Va en plein été et en wagon ordinaire. Les fûts étaient en bois épais, genre fûts à bière, paraffinés intérieurement et peints extérieurement. Le remplissage se faisait directement d'un pasteurisateur continu et sous une légère pression d'acide carbonique ; l'acide carbonique ayant pour objet de stériliser le creux laissé dans le fût après refroidissement de l'apple-juice.

Ces expériences ont été décrites tout au long dans un bulletin du département de l'Agriculture à Washington, vers 1912 ou 1913. Elles pourraient être reprises dans le but de déterminer si du grape-juice préalablement carbonaté peut être transporté en fûts de France ou d'Algérie à New-York dans un bateau ordinaire sans avoir à utiliser les chambres froides.

Si les expériences étaient concluantes, mais alors seulement, pourrait être

envisagée la possibilité d'exporter aux Etats-Unis des quantités appréciables de grape-juice (1).

Fûts et mèche

La conservation des fûts vides par la combustion du soufre est une vieille pratique consacrée par l'expérience et justifiée par les sciences chimique et biologique ; l'anhydride sulfureux, ou gaz sulfureux produit par la combustion du soufre, est un antiseptique énergique et doué d'une souplesse de propriétés qui ont permis son emploi même dans les substances alimentaires.

Mais les actions de la combustion de l'anhydride sulfureux sont assez complexes pour que, si on les ignore, on puisse éprouver quelques déceptions ; c'est dans un lot de fûts quelques-uns qui méchés comme les autres, ont cependant été envahis de moisissures ou placés dans des locaux différents, se conservent dans l'un et moisissent dans un autre, etc., etc... Le mécanisme de l'action de l'anhydride sulfureux est donc intéressant à connaître pour les praticiens.

En laissant de côté les phénomènes d'oxydation lente qui donnent au bois des fûts vides ces goûts anormaux dits *goûts de sec*, je n'envisagerai ici que les taches que révèle l'observation, *au curieux*, de l'intérieur des fûts, par l'œil placé au trou de bonde, taches isolées ou confluentes le plus souvent, blanches au début, puis noircissant et souvent devenant vertes ou bleues, et dues à des moisissures.

Or ces végétations ne sont pas simplement superficielles, mais les tubes délicats de leur mycélium pénètrent dans les pores du bois, dans l'intervalle des douelles, et ce sont les gouttelettes d'huile qu'ils contiennent qui donnent les goûts si désagréables dits de moisi, de bois, de frais, de mucre, etc.

Les germes de ces mucédinées sont abondants dans toutes les caves où il y a des moisissures sur les murs, les chantiers en bois, le sol, etc.; de sorte que la plupart des fûts manutentionnés dans ces locaux reçoivent de ces spores apportées par l'air dans lequel elles flottent. Mais elles ne peuvent germer qu'en présence d'humidité et d'oxygène ou d'air ; c'est cette nécessité de milieu aéré pour leur développement, qui rend compte du rôle de la combustion du soufre : en brûlant il absorbe l'oxygène de l'air, et de plus il le remplace par de l'anhydride sulfureux ; les spores ne peuvent donc se développer dans cette atmosphère sans oxygène et sulfurée, et la conservation serait indéfinie si cette atmosphère intérieure ne se modifiait pas ; mais le bois étant poreux, le gaz sulfureux pénètre dans ses pores, tandis que l'oxygène de l'air les traverse en sens inverse et oxyde le gaz sulfureux d'autant plus rapidement que le milieu est plus humide ; de sorte qu'au bout de quelques semaines ou quelques mois, l'atmosphère intérieure est redevenue oxygénée et dépourvue de gaz sulfureux, lequel est remplacé par de l'acide sulfurique ; ce dernier imprègne la surface intérieure des douelles, mais à cause de son avidité pour l'eau, y est à un état de faible concentration qui permet les multiplications de moisissures, s'il ne les favorise.

On se rend ainsi compte de l'influence de l'humidité du local, de l'état de dessication ou d'humidité de la surface intérieure des fûts ; gorgée d'eau, elle absorbe par dissolution le gaz sulfureux et produit un appel d'air, d'où le peu de durée de l'action désoxygénante du méchage qui n'est efficace que sur les fûts bien égouttés.

La durée de l'action conservatrice du méchage sur les fûts vides, dépend donc de l'état d'humidité et de la température, un local humide ou une atmosphère sèche favorisant la disparition du gaz sulfureux, et l'humidité provoquant de plus la germination des spores.

L. Mathieu,
Directeur de l'Institut Œnologique de France.

(1) Rapport de M. Barat-Dupont, membre du Comité national des Conseillers du Commerce extérieur.

Institut œnotechnique de France

Cours préparatoires aux vendanges

Bien vinifier, quelle que soit la nature du cépage et l'état du raisin, c'est retirer de sa vendange un vin qui fera prime à la vente par sa supériorité de qualité sur les vins de même origine ; or cela est possible même avec l'outillage le plus simple, à la condition de bien raisonner pour conduire les diverses opérations adaptées au matériel.

Mais pour raisonner, il faut avoir quelques connaissances théoriques sur la constitution du raisin pour utiliser les éléments qui donnent la qualité et éliminer du vin ceux qui le déprécient, et sur les trois groupes de phénomènes de la cuvaison pour aider ceux qui sont favorables et entraver ceux qui sont nuisibles, etc. ; on peut avoir plus de couleur, un bouquet plus développé et même plus d'un degré d'alcool de plus que si on laisse la cuvaison s'effectuer sans soin.

C'est ce qu'obtiennent facilement ceux qui appliquent ces principes acquis par l'étude, très attrayante sous la forme d'expériences, du Cours d'Œnotechnie appliqué à la vinification, du Prof. L. Mathieu, cours qui peut être suivi très fructueusement même par ceux qui n'ont aucune notion de chimie.

Les programmes et notices sont envoyés sur demande avec timbre pour réponse, à la Direction de l'Institut d'Œnotechnie de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

Ligue Nationale de Lutte contre les ennemis des cultures. — Une ligue, dite « Ligue Nationale de Lutte contre les ennemis des cultures », a été récemment créée.

Elle s'est donné pour objet :

D'étudier, avec le concours de techniciens de tous ordres, les méthodes de lutte contre les ennemis des cultures ;

De vulgariser ces méthodes par des publications, des conférences et des communications diverses à la presse ;

De provoquer la création de syndicats, de fédérations de syndicats ou d'entreprises privées chargés de l'application des procédés de lutte reconnus les plus efficaces.

La Ligue organisera, en outre, des démonstrations, des concours spéciaux d'appareils, de machines et de produits divers, ainsi qu'un service centralisateur de commandes, afin d'obtenir pour ses adhérents les appareils, les machines et les produits aux conditions les plus avantageuses.

L'organisation de la Ligue a été confiée à M. Pierre Viala, membre de l'Institut, et à M. Blanchard, ingénieur agronome, directeur des Services agricoles de Seine-et-Oise.

Les personnes et groupements désirant se faire inscrire à la Ligue sont invités à s'adresser à la « Ligue Nationale de Lutte contre les ennemis des cultures », 5, avenue de l'Opéra, à Paris.

Bibliographie

Le Sel, ses usages agricoles, par E. Marre, ingénieur agricole, directeur honoraire des Services agricoles, correspondant de l'Académie d'Agriculture. Collection des Petits Manuels des Syndicats Agricoles, n° 13, de la Bibliothèque Vermorel.

Prix : 1 fr. 50 l'exemplaire ; 1 fr. 75 franco. — Des réductions sont faites pour les achats par quantités.

En vente :

A la Librairie agricole du Progrès agricole et viticole à Villefranche (Rhône).
A la Librairie agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, à Paris.
Et chez l'auteur, à Rodez.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 35 à 1 fr. 70 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 355 fr. et au-dessus ; 2e choix, 345 à 355 fr. ; 3e choix, 335 à 345 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 415 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 285 à 300 fr. ; vin blanc de 350 à 400 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 210 à 270 francs. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 205 à 230 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 160 à 280 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 140 à 180 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 90 à 120 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 50 à 60 francs l'hectolitre à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 450 à 500 fr. Gros plant, de 250 à 300 francs. Muscadet supérieur 1924, 470 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 7 fr. 60 à 8 fr. 50 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré.

Midi. — *Nimes (14 juin 1926).* — *Cote officielle :* Pas de marché. Vins rouges : Récolte 1925, de 10 fr. » à 10 fr. 75 le degré. Costières, récoltes 1925, » fr. » à » fr. » le degré, Clairettes, de » fr. » à 11 fr. le degré, rosé paillet, gris, de 9 fr. 50 à 10 fr. » le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. » le degré. Aramon blanc, 9 fr. 50 à 10 fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, 710 à 720 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 415 à 425 francs. Trois-six de marc à 86°, 690 à 700 francs. Vins à distiller » fr. » à » franc le degré.

Montpellier (15 juin). — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de 85 à 118 francs l'hectolitre. Vins rosés, de » fr. » à 10 fr. le degré. Vins blancs, de 10 fr. 50 à » fr. le degré. Trois-six à 86°, de 715 à 720 francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de 415 à 420 francs l'hectolitre. Crème de tartre, 800 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, 2 fr 00 à 2 fr. 25 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 80 le degré.

Béziers (18 juin). — Récolte 1925 : Vins rouges logés, de 7 à 10°, de 10 fr. 25 à 10 fr. 50, et au-dessus, 10 fr. 75 le degré logés ; vins rosés, de 10 fr. » à 10 fr. 25 le degré logés. Picpoul, de » fr. » à 10 fr. 50. Trois-six de vin, 86°, » à 720 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » à 475 fr. ; trois-six de marc 86°, » à 695 francs. Eau-de-vie de marc, de 415 à 418 francs.

Pézenas (12 juin). — Vins rouges 1925, logés, 10 fr. » à 10 fr. 25 le degré ; Vins, rosés, de 10 fr. à 10 fr. 25 le degré. Picpoul, 10 fr. 25 à 10 fr. 50 le degré. Clairette manque » fr. » à » fr. degré. Trois-six de vin 86°, 715 fr. à » francs. Eau-de-vie de vins 52°, 480 francs. Trois-six de marc 86°, » à » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 20 juin 1926.

Récolte 1925, de 9 à 11°, de 100 à 121 francs ; de 11 à 12°, de 121 à 132 francs avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (19 juin 1926). — Récolte 1925 : Vins rouges, de 8 à 11°, de 85 à 120 francs. Alcools, trois-six vin, de » à » francs l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » francs l'hectolitre.

Perpignan (19 juin). — Vins rouges de 8 à 10°, récolte 1925, 10 fr. 50 à 11 fr. » le degré ; 10° et au-dessus, de » fr. » à » fr. » et au-dessus. Alcools de vin rectifié les 100°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, 263 fr. à 212 fr. 00 : orges, 115 fr. à 120 fr., escourgeons, 110 fr. à 116 fr. ; maïs, 135 à » fr. ; seigle, 134 à 138 fr. ; sarrasin, 145 fr. à 150 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 124 fr. à 130 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 232 fr. 48. — Buenos-Ayres, 196 fr. 74. — Chicago, 184 fr. 96. — Sons, 56 fr. 00 à 85 fr.

Pommes de terre. — Hollande, » à » francs ; jaune commune, de 80 à 85 fr. ; Saucisse rouge, de 100 à 110 fr. ; chair blanche, du Midi, de » à » fr. — St-Malo, de 80 à 120 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 140 à 170 francs ; paille d'avoine, de 110 à 145 fr. paille de seigle, 140 à 170 fr. ; luzerne, 260 à 305 fr. ; foin, 230 à 275 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. » fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 123 fr. 75 (Marseille) ; palmistes 77 fr. 50 ; de coprah, » francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 870 à » fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte ; Trois-six Midi à 86° 710 à 720 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 282 fr. 50 à 284 fr.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 17 fr. 00. — Veaux, 5 fr. 00 à 13 fr. 00. — Moutons, 3 fr. 00 à 22 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 50 à 15 fr. 50.

Crème de tartre 800 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. » à 2 fr. 50 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 80 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 14-12 % de potasse, 9 francs ; sylvinite riche 20 % de potasse, 14 fr. 50 ; sulfate de potasse 48/46 %, 82 fr. ; chlorure de potassium, 49 % 59 fr. 50. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 11.12 à £ ». — Nitrate, de potasse (90/95 d'azote), 280 à 295 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 134 à 160 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphote minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 00 à 28 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 110 fr.

Sulfate de cuivre, de 352 à 375 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 31 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 125 à 130 fr. — **Soufre trituré,** 110 à 115 fr. — **Chaux,** 33 %, 26 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Pêches Midi, de 300 à 1.000 fr. — Fraises de Paris, de 400 à 600 fr. — Cerises Midi, de 350 à 1.000 fr. — Abricots Midi, de 350 à 1.200 fr. — Citrons d'Italie : 25 à 40 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de 200 à 250 fr. — Bananes Canada, 160 à 180 fr. — Ail, 250 à 400 fr. — Champignons, 1.000 à 1.600 fr. — Aubergines, 75 à 125 fr. — Epinards, 180 à 200 fr. — Pois verts de Paris, 200 à 280 fr. — Laitues 20 à 70 fr. — Choux-fleurs, de 150 à 450 fr. le 100. — Tomates du Midi, de 350 à 450 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 200 à 350 fr. — Asperges, de 250 à 800 francs. — Poireaux, 300 à 600 francs les 100 bottes. — Oignons, 200 à 350 fr. — Pommes choix, de 300 à 600 fr. — Pommes communes, de 150 à 400 fr. — Artichauts, Breton de 60 à 150 francs. — Amandes vertes, de 300 à 500 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 13 au samedi 19 juin 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	18 »	12 »	15 »	4	....13....	29 »	12 »	20. 5	10
Lundi.....	» »	» »	» »	»	....14....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	17 »	9 »	13 »	11	....15....	17 »	12 »	14. 5	5
Mercredi..	19 »	12 »	15. 5	1	....16....	20 »	10 »	15 »	»
Jeudi.....	21 »	11 »	16 »	1	....17....	25 »	14 »	19. 5	»
Vendredi..	19 »	11 »	15 »	10	....18....	22 »	15 »	18. 5	»
Samedi....	17 »	9 »	13 »	3	....19....	16 »	12 »	14 »	»
	STRASBOURG					MONTPELLIER			
Dimanche.	22 »	12 »	17 »	18	....13....	23 »	16 »	19 5	1
Lundi.....	» »	» »	» »	»	....14....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	19 »	9 »	14 »	3	....15....	22 »	11 »	16. 5	»
Mercredi..	20 »	10 »	15 »	1	....16....	23 »	14 »	18. 5	»
Jeudi.....	17 »	13 »	15 »	9	....17....	» »	14 »	» »	»
Vendredi..	19 »	13 »	17 »	17	....18....	29 »	18 »	23. 5	»
Samedi....	21 »	11 »	15 »	4	....19....	23 »	13 »	18 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	26 »	14 »	20 »	12	....13....	» »	11 »	» »	9
Lundi.....	» »	» »	» »	»	....14....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	20 »	11 »	15. 5	2 5	....15....	16 »	12 »	14 »	5
Mercredi..	19 »	10 »	14. 5	1	....16....	» »	13 »	» »	1
Jeudi.....	22 »	13 »	17. 5	11	....17....	20 »	13 »	16. 5	»
Vendredi..	22 »	14 »	18 »	4	....18....	20 »	11 »	15. 5	»
Samedi....	18 »	10 »	14 »	»	....19....	17 »	11 »	14 »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	26 »	18 »	22 »	7	....13....	18 »	10 »	14 »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	....14....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	» »	15 »	» »	»	....15....	17 »	10 »	13. 5	6
Mercredi..	22 »	15 »	18. 5	»	....16....	» »	14 »	» »	8
Jeudi.....	» »	18 »	» »	»	....17....	18 »	12 »	15 »	»
Vendredi..	26 »	15 »	20. 5	»	....18....	15 »	12 »	13. 5	4
Samedi....	22 »	14 »	18 »	6	....19....	18 »	10 »	14 »	3

TABLE DES AUTEURS

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

A. (H.). — Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins, 55, 152, 214, 305, 388, 403, 448.
Astruc (H.). — Moûts stérilisés dits « vins sans alcool » ou « purs jus de raisin », 161. — Culture de la vigne comme plante alcoogène, 297.
Aubriot (A.). — Situation de la Moselle, 356.

B. (J.-Ch.). — Nouvelles des Hautes-Pyrénées, 451.
Bailly (A.). — Propos viticoles, 35, 154, 215, 272, 336, 372.
Barbet (E.). — A propos du Congrès régional de la viticulture à Montpellier, 209, 227, 261.
Beckerich (Abel). — Une nouvelle formule de fixation des salaires en viticulture, 430.
Bonnefoy (J.). — L'industrie du vinaigre de vin, 141.
Bonnet (Dr). — Situation de la Drôme, 356.
Bord (G.). — Situation vinicole dans la région des grands vins blancs de Bordeaux, 34, 385.
Burnat (J.) **et Méyer** (H.). — Seize années d'observations dans les champs d'expériences de porte-greffes et de producteurs directs, 51, 85, 149, 244.

C. (A.). — A quelle époque doit-on se préserver et lutter contre l'anthracnose, 112.
C. (J.). — Situation de la Loire-Inférieure, 385.
C. (M.). — L'acide solicylique et l'acide benzoïque dans les vins, 98. — La bactériologie agricole et ses incertitudes, 113. — Le retour périodique des hivers rigoureux, 130. — Protection des semences par procédés chimiques, 156. — L'office de protection des appellations d'origine, 172. — Doses croissantes d'engrais et betteraves fourragères, 173. — Absorption sélective du potassium par les plantes, 173. — L'acidité du sol et les expériences culturales, 173. — Les législations protectrices des vins dans les différents pays, 418.
Cairel (A.). — La fumure des vignes, 17. — Situation viticole méridionale, 56, 95, 133, 193, 253, 289, 324, 369, 416.
Caziot (P.). — Le meilleur banquier pour un agriculteur, c'est son exploitation, 345.
Cercelet (M.). — L'agriculture dans la crise actuelle, 81. — La monnaie saine des agriculteurs dans les baux à ferme, 181. — Le vin, source de carburants de guerre, 404. — L'approvisionnement de la tonnellerie française, 404. — L'agriculture et les assignats, 446.
Chappaz (G.). — Le court-noué, 25.
Charoulet (A.). — Ce que rapporte la vigne, 124.
Chauvigné (A.). — Les enseignements de l'exposition des vins d'hybrides de Paris, 9. — Situation de la Touraine, 386. — Le Congrès de la C.G.V.C.O. à Angers, 449.
Crouzatier (Louis). — Des permissions agricoles de printemps pour les soldats, 231.

D. (C.). — Situation de l'Aude, 349.
Daumesnil (Paul). — Pour la défense du vin de France, 172.
Douarche (Léon). — Le vin, le fisc et la douane, 377. — Les possibilités d'exportation des vins de consommation courante, 425.
Douysset (Elie). — Du chaulage du sol pour la vigne et le court-noué, 41.
Dubaquié (J.). — Le chauffage de la vendange et le développement des vins en moelleux et en bouquet, 110.
Dufoux (A.). — Les vins de France au Concours général agricole, 267. — Deux concours de traitements, 401.

F. (D.). — Nouvelles de l'Aube, 450.
F. (L.). — Situation de la Bourgogne, 386.
Ferré (L.). — Autolyse de la matière colorante dans les raisins entiers soumis à l'action de la chaleur humide, 265.
Fournas (F. de). — Situation de l'Aude, 382.

Gard (M.). — Le traitement de l'Apoplexie de la vigne, 84. — Le pourridié du noyer : traitements et mesures préventifs, 188.
Gillin (P.). — Les raisins de table en Tunisie, 48.
Grellet (Mac). — Historique de la culture du coton en Algérie, 128.

Héron (G.). — Etude des préoccupations que donne la culture des hybrides P-D, 5. — Situation de la Haute-Garonne, 351, 434.
Hitier (J. et H.). — La revision des évaluations en ce qui concerne le revenu de la propriété non bâtie, 101.
Honnet (G.). — Hybrides et bons vins, 167.
Hubert (Dr A.). — Propos viticoles, 35, 154, 215, 272, 336, 372, 435.

Kehrig (Henri). — La récolte des vins dans la Gironde en 1925, 111.

L. (J.). — Situation de la Bourgogne, 353.
Labergerie. — Foire de Paris, 374, 412. — A vol d'oiseau de Paris à Montpellier par Bordeaux, 451.
Lafenêtre (H.). — Le problème de la laine et la vente coopérative des toisons dans l'Hérault, 409.

M. (P.). — La protection rationnelle des vins pendant le transport et la conservation en cave, 288.
Markoff (Léon). — Viticulture et vinification en Russie vers 1925, 70.
Marsais (P.). — Un scénario de film viti-

vinicole, 61. — La viticulture à la Société nationale d'encouragement à l'agriculture, 196, 306. — La question du Pyrèthre à la Société des Experts-Chimistes, 322. — Les répercussions de l'Exportation sur le vignoble français, 441.
Martini. — Préparation des vins destinés à la fabrication des mousseux, 191.
Mathieu (L.). — Perte de degré des vins, 274. — L'odeur des caves, 275. — Les moûts concentrés, 281, 301, 313. — Les faux goûts du bouquet, 389. — Dégustateurs, défiez-vous... 405. — Fûts et mèche, 453.
Moreau (L.) **et Vinet** (E.). — La lutte contre la Cochylis et l'Eudémis, 223.

Nougaret (A.). — Propagande pour le vin, 329.

Palazy (A.). — Congrès régional de la viticulture méridionale à Montpellier, 132.
Paul (P.). — Faire mieux pour vendre plus cher, 44.
Pée-Laby. — L'invasion de Mildiou en 1925. Résistance de quelques hybrides, 31.
Perdoux (G.). — Situation de la Dordogne, 349.

R. (H.). — Situation de l'Algérie, 348.
Ravat (J.). — Les succès obtenus par les hybrides en 1925, 92.
Raguenaud (U.). — Situation de la Charente, 351.
Ricard (J.-H.). — Sur la question fiscale : La paix, la paix pour les agriculteurs, 21.
Rouart (E.). — La valeur des vins d'hybrides, 269.
Roustan (Mario). — Le transport des vins du Midi par mer, 221.
Rozier (A.). — Situation de la Gironde, 383.

S. (F.). — Situation de l'Algérie, 380.
Salomon (R.). — Situation en Seine-et-Marne, 418.
Sarcos (O.). — La récolte du vin dans l'Aude en 1925, 74.
Seeger (Alan). — Champagne 1914-1915, 13.
Simonot (J.). — La viticulture jurassienne, 241.
Stcherbakoff (M.). — Les différentes espèces de colles de poissons au point de vue du collage des vins, 393.

Tachon (J.). — Situation du Roannais, 355, 387, 418.
Teleki (A.). — Situation de l'Europe Centrale, 379.
Tibbal (J.). — Situation du Tarn, 383.
Trouvelot et Willaume. — Recherches sur un nouveau principe de pulvérisation, 361.
Turrel (A.). — Situation de l'Aude, 349.

Viala (Pierre). — L'huile de pépins de raisins, 121. — Traitement de l'Esca, 201.
Villedieu (M. et Mme G.). — La composition et l'action des bouillies cupriques, 67.
Villemain (C.). — Le sommelier, son rôle dans les grands restaurants, 185. — Pour les excellents crus du Languedoc, 335.

TABLE DES MATIERES

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

Académies, Sociétés, etc. — Académie d'Agriculture, 58, 76, 198, 419. — Société d'Agriculture de la Gironde, 114. — Association nationale d'expansion économique, 118. — Société nationale d'encouragement à l'agriculture, 196, 306. — Société des Viticulteurs de France, 196. — C.G.V. (Confédération générale des Vignerons), 197, 254. — C.G.V.S.O. (Confédération générale des Vignerons du Sud-Ouest), 197. — Fédération méridionale des distilleries coopératives, 257. — Société nationale d'horticulture, 276.
Agriculture. — Production mondiale des céréales, 15. — La culture du coton en Algérie, 128. — Le problème de l'irrigation, 273. — La culture de l'olivier en Tunisie, 294. — A vol d'oiseau de Paris à Montpellier, 451.
Alimentation. — Les produits de la vigne dans l'alimentation du bétail, 14.
Ampélographie. — Les raisins de table en Tunisie, 48. — Résultat de seize années d'expérience (voir Viticulture).
Bibliographie. — Almanach des Agriculteurs de France, 18. — Agenda agricole et viticole Vermorel, 58. — Ampélographie Viala et Vermorel, 78. — L'Eternel Sillon, 258. — L'Animateur des temps nouveaux, 258. — L'extrait sec dans les vins, 278. — Les problèmes agricoles traités par les ingénieurs agronomes, 294. — Il vino, 294. — Le vin et la Religion, 310. — Revue vinicole portugaise, 326. — Les Engrais, manuel de l'acheteur et du vendeur, 342. — Atlas des vins de France: La région de Bordeaux, 374. — Les équivalents fourragers, 390. — L'Esca ou Apoplexie, 422. — La prévision du temps en agriculture, 422. — L'immigration en France, 438. — Le sel par E. Marre, 454.
Chimie agricole et Microbiologie. — La bactériologie agricole, ses incertitudes, 113. — La nitrification de la cyanamide, 154. — Protection des semences par procédés chimiques, 156. — Doses croissantes d'engrais et betteraves fourragères, 173. — Absorption sélective du potassium, 173. — L'acidité des sols et les expériences culturales, 173. — L'acidité des sols, 336.
Chimie viticole et œnologique. — L'acide salicylique et l'acide benzoïque dans les

vins, 98. — Autolyse de la matière colorante des raisins par la chaleur humide, 265. — Acide malique et sulfitage, 273.

CONCOURS, CONGRÈS, EXPOSITIONS. — XXIIIe foire aux vins de Touraine, 36. — Ve Salon de la machine agricole, 38. — Floralies de la Côte d'Azur, 117. — Congrès de la pomme de table, 118. — Congrès régional de la viticulture à Montpellier, 132. — Avignon, Foire de printemps, 198, 258. — Exposition nationale des vins de France, 255. — Concours général agricole, 256. — Exposition-Foire aux vins de Sancerre, 256. — Congrès national de l'agriculture, 258. — Les vins de France au Concours général agricole, 267. — Foire-Exposition d'Auxerre, 276. — La Cie d'Orléans au Concours général agricole, 276. — Exposition pour l'Avancement des Sciences, 307, 341. — VIIIe Congrès de l'Agriculture française, 326. — Congrès régional du Sud-Ouest, 357. — Foire de Paris, 374, 412. — Exposition de printemps de la Société d'horticulture 406. — Cinquantième congrès de l'A.F.A.S., 420. — Exposition de produits agricoles à Perpignan, 438. Congrès de la C.G.V.C.O., 449.

DIVERS. — Champagne 1914-1915, 13. — Un scénario de film viti-vinicole, 61. — Le sommelier; son rôle dans les grands restaurants, 185. — L'industrie laitière à la Foire de Paris, 358. — Le vin et la tuberculose, 373. — Légion d'honneur, 76, 98. — Appel pour les contributions volontaires, 403. — Avis de concours, 118.

ÉCONOMIE RURALE. — Sur la question fiscale, 21. — Le commerce extérieur de l'huile d'olives d'Algérie, 37. — L'agriculture dans la crise actuelle, 81. — La révision des évaluations du revenu des propriétés non bâties, 101. — Une explication de la désertion des campagnes, 157. — La monnaie saine des agriculteurs dans les baux à ferme 181. — Des permissions agricoles pour les soldats. 231. — Les placements dans l'agriculture, 238. — L'immigration en France, 238. — Les salaires en agriculture, 276. — Le meilleur banquier pour un agriculteur, 345. — Modus vivendi commercial franco-allemand, 172, 217, 234. — Convention commerciale franco-hongroise, 217. — Le problème de la laine et la vente coopérative des toisons dans l'Hérault, 409. — L'agriculture et les assignats, 446.

ÉCONOMIE VITICOLE. — La crise viticole est-elle universelle, 35. — Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins en décembre 1925, 55, en janvier 1926, 152, en février, 214, en mars, 305, en avril, 388, 403, en mai, 448. — Les tarifs de transport des vins, 96. — Les droits sur les boissons et le budget des communes, 117. — Ce que rapporte la vigne, 124. — Délibération du groupe viticole du Sénat 136. — Pour la défense du vin de France, 172. — Le commerce des vins en Egypte, 174. — Les tarifs de transport des vins du Midi par mer, 221. — L'exportation des boissons d'Angleterre vers l'Amérique, 256. — Exportations des vins algériens dans les colonies, 278. — La convention franco-hongroise, 292. — Propagande pour le vin, 309, 329, 338. — Pour les crus du Languedoc, 335. — Le traité de commerce franco-espagnol, 338. — Les possibilités d'exportation des vins de consommation courante, 425. — Une nouvelle formule de fixation des salaires en viticulture, 430. — Cours des vins, 19, 39, 59, 79, 99 119, 139, 159, 179, 199, 219, 239, 259, 279, 295, 311, 327, 343, 359, 375, 391, 407, 423, 439, 454. — Cours des principaux produits agricoles, 20, 40, 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240, 260, 280, 296, 312, 328, 344, 360, 376, 392, 408, 424, 440, 456. — Les répercussions de l'exportation sur le vignoble français, 441. (Voir aussi STATISTIQUES et LÉGISLATION.)

ÉLECTRIFICATION RURALE. — Une journée de l'Electricité à la Ferme, 155

ENGRAIS. — La fumure des vignes, 17. — Poudres d'os et superphosphates, 214. — Le vin et les engrais, 216. — Les engrais potassiques, 273. — Les potasses d'Alsace, 339. — Assimilabilité des engrais, 373. — Propagande internationale en faveur des engrais azotés, 437. — Syndicat des agriculteurs de la Vienne: adjudication, 437.

ENSEIGNEMENT AGRICOLE ET VITICOLE. — Institut technique de pratique agricole, 155. — Ecole nationale d'agriculture de Grignon, 276. — Institut œnotechnique de France: enseignement par correspondance, 278, 454. — Ecole d'Ecully (Rhône), 309. — Station viticole de Saumur, 340. — Centenaire de Grignon, 358. — Ecole de Philippeville, 390. — Ecole d'Ecully, 390. — Station œnologique du Gard, 406. — Ecole d'agriculture de la Vendée, 419. — Station œnologique de Beaune, 420. — Ecole coloniale de Tunis, 420. — Institut agricole d'Algérie, 420.

HYBRIDES. (Voir PRODUCTEURS DIRECTS).

INDUSTRIE VINICOLE. — L'huile de pépins de raisins, 121. — L'industrie du vinaigre de vin, 141. — Moûts stérilisés dits « vins sans alcool », 161. — Les sucreries de raisins, 261. — Conservation des moûts non fermentés, 272. — Les moûts concentrés, 281, 301, 313. — Groupement coopératif des producteurs d'alcool rectifié, 309. — La pulperie de fruits en France, 389. — Le vin, source de carburants de guerre, 404. — L'approvisionnement de la tonnellerie française, 404. — Boissons mousseuses non alcooliques, 136. — Possibilités d'exportation du *grape-juice* de France et d'Algérie, 451. (Voir aussi ŒNOLOGIE.)

INSECTES. (Voir TRAITEMENTS et PRODUITS INSECTICIDES.)

JURISPRUDENCE. — L'indication du titre alcoolique des vins, 138.

LÉGISLATION, RÉGLEMENTATION. — Liqueurs et sirops, décret du 16 septembre 1925, 76. — Les distillateurs et la Régie, 137. — Majoration de l'impôt sur les véhicules automobiles, 137. — Le revenu cadastral en matière de bénéfices agricoles, 156. — Déclaration relative à l'impôt sur le revenu en cas d'affermage des vignes, 157. — Les coopératives de distillerie et le fisc 158. — Projet de modification de la taxe sur le chiffre d'affaires concernant les boissons. 218. — L'office de protection des appellations d'origine, 172. — Bouilleur de cru, 218. — La proposition de loi Capus sur les appellations d'origine, 292. — Loi modifiant le tarif général des douanes, 325. — Dénonciation de l'accord entre la France

et l'Espagne, 326. — Le vin, le fisc et la douane, 377. — Les législations protectrices des vins dans les différents pays, 418. — (Voir aussi ÉCONOMIE VITICOLE.)
MALADIES DES PLANTES. — Le pourridié du noyer, 188. — Ligue nationale de lutte contre les Ennemis des cultures, 454.
MALADIES DE LA VIGNE. — Le court-noué, 25. — Le chaulage du sol pour la vigne et le court-noué, 41. — Esca, 94, 201. — Les gelées dans l'Hérault, 372. — Les gelées et la végétation, 436. — (Voir aussi TRAITEMENTS.)
MATÉRIEL VITICOLE ET VINICOLE. — Faire mieux pour vendre plus cher, 44. — Concours de pulvérisateurs à grand travail, 256. — Concours international de Barletta, 340. — Les machines agricoles à la Foire de Paris, 358. — Nouveau principe pour pulvérisateurs, 361. — (Voir aussi CONCOURS.)
MÉTÉOROLOGIE. — Le retour périodique des hivers rigoureux et des étés chauds, 130. — La pluie à discrétion, 154. — Bulletin météorologique, 20, 40, 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240, 260, 280, 296, 312, 328, 344, 360, 376, 392, 408, 424, 440, 456.
ŒNOLOGIE. — Clarification d'un vin en voie d'altération, 36. — Le chauffage de la vendange, le moelleux et le bouquet des vins, 110. — Affranchissement des fûts neufs, 155. — Le nettoyage des fûts, 176. — Préparation des vins destinés à la fabrication des mousseux gazéifiés, 191. — A propos du Congrès de Montpellier, 209. — Les bisulfites et le méchage, 215. — Concentration des moûts, 227. — Perte de degré des vins, 274. — L'odeur des caves, 275. — Protection des vins, 228. — L'ultrafiltration appliquée aux vins, 337. — A propos de l'essence de moutarde, 337. — Protection des vins bouchés, 372. — Les faux goûts du bouquet, 389. — Les différentes espèces de colle de poisson, 393. — Dégustateurs, défiez-vous..., 405. — Fûts et mèche, 453. — (Voir aussi INDUSTRIE VINICOLE.)
PRODUCTEURS DIRECTS. — Etude des préoccupations que donne la culture des hybrides, 5. — Les enseignements de l'Exposition des vins d'hybrides de Paris, 9. — L'invasion de mildiou en 1925; résistance de quelques hybrides, 31. — Dégustation de vins d'hybrides, 78. — Les succès obtenus par les H.P.D. en 1925, 92. — Hybrides et bon vin, 167. — La valeur des vins d'hybrides, 269.
PRODUITS ANTICRYPTOGAMIQUES ET INSECTICIDES. — Produit anticryptogamique nouveau, 154. — La question du Pyrèthre, 322. — Adhérence des bouillies, 372. — Prix de vente des jus titrés de tabac, 406.
STATISTIQUES. — Production des mistelles et des vins naturels, sucrage des vendanges, 114. — Consommation de l'alcool en Angleterre, 115. — La récolte du vin au Portugal, 115. — Importations de vins de Portugal, 115. — La production et le commerce des vins en France, 117. — Taxe de consommation sur les vins au Cameroun, 156. — Taxe sur les mousseux en Belgique, 156. — Relèvement des droits d'entrée sur les vins au Congo belge, 157. — Tarif des droits d'exportation sur les vins portugais, 158. — Modification du tarif suisse, 176. — Importations des vins à Malte, 178; aux Pays-Bas, 178. — La récolte des vins en Alsace-Lorraine, 218. — Tarif douanier du Portugal, 218. — Les importations des vins algériens, 257. — Droits sur les vins en Yougoslavie, 278. — Répartition des exploitations viticoles, 338. — Importations vinicoles du Portugal en Angleterre, 339. — Production vinicole en Europe et Afrique du Nord, 339. — La consommation du vin à Paris, 421. — Importation des vins au Canada, 421.
TRAITEMENTS. — Eudémis, Cochylis, 35. — Le soufre liquide contre l'oïdium, 36. — La composition et l'action des bouillies cupriques, 67. — Lutte contre l'Anthracnose, 112. — Traitements de l'Esca, 201. — Un programme d'action contre la Cochylis et l'Eudémis, 216. — La lutte contre la Cochylis et l'Eudémis, 226. — Deux concours de traitements, 401. — Conseils pour les traitements de la vigne, 435. — (Voir aussi MALADIES DE LA VIGNE.)
VIGNOBLES ET VINS. — Algérie, 348, 380; Aube, 450; Aude, 74, 349, 382; Bourgogne, 353, 386; Bordelais, 34, 111, 383, 385; Charente, 350; Bordogne, 349; Drôme, 356; Haute-Garonne, 351, 434; Loire-Inférieure, 385; Moselle, 356; Seine-et-Marne, 418; Touraine, 386; Tarn, 383; Roannais, 354, 387, 418; Hautes-Pyrénées, 451; Europe Centrale, 379. — Situation vinicole méridionale, 56, 95, 133, 193, 253, 289, 324, 369, 416.
VINIFICATION. — (Voir ŒNOLOGIE.)
VITICULTURE. — Résultats de seize années d'observations dans des champs d'expérience, 51, 85, 149, 244. — Viticulture et vinification en Russie, 70. — Les régions viticoles de la Russie, 97. — Les travaux au vignoble et au chai, 57, 136, 195, 291, 417. — La vigne et le vin en Algérie, 116. — La viticulture jurassienne, 241. — Culture de la vigne comme plante alcoogène, 297. — L'emploi de la tourbe en viticulture, 337, 436. — (Voir aussi ENGRAIS.)

Le Gérant : P. NEVEU.

PARIS. — SOC. G^ne D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSET.